

狩浜の里から

今年の秋祭りは、お舟練りの

お舟が、百十六年ぶりに新造され、舟卸しの行事や餅まきが執り行われ、たいへんにぎやかなお祭りでした。今、狩浜の里は、山はみかんの収穫、海はワカメの植え付けや少ないながらももちめん漁の今年最後の追い込みといったように忙しい毎日を送っています。



狩浜の昔

この写真は、昭和10年頃の狩浜の秋祭りの写真で、戦地の兵隊さんに故郷の便りを送るために作られたものです。

狩浜は、10月25日にはと、大人も子供も皆祭りに色になり一日を燃え尽くします。今でもこの日の朝には都会で生活している人は、故郷の秋祭りのことと思い、仕事の手につかたないそうです。

若い人が少なくなり、お祭りの運営も難しくなりましたが、今でも祭りを愛し故郷を思う気持ちは、この写真の頃と同じように残っています。

祇園丸

だんご

網元 祇園丸

第33号 平成22年11月16日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町狩浜2-12

(TEL) 0894-65-0918

(FAX) 0894-65-0920

今月のおすすめ料理

— 切り昆布のじゃこ炒め —

材料 (2人分)

切り昆布 (乾燥) 25g, または
(生) 70g, ちりめん太太じろ,
ごま油, 塩, こしょう

作り方 ①. 切り昆布は、乾燥ならた
ぷりの水に10~20分つけ
てもどし、水けをきる。



②. フライパンにごま油小さじ2
を中火で熱し、切り昆布、
ちりめんを順に加えて炒め
る。塩・こしょう各少々で味
をととのえる。



※ ごま油 + ちりめん で こく 満点 !!

ベトナムに行ってきた! 龍二 (高2)

今年の夏に東京の小栗さんとベトナムに行ってきました。正直、初めはベトナムってかなり遅れているんだと思っていました。でも、食べ物もとてもおいしくて、言葉が通じない以外は外国に来ているという感じがあまりしませんでした。

ベトナムでは、小栗さんに休む間もたはいくらい、いろいろな体験をさせていただきました。中でも、海ブドウを育てている沼に潜ったときのことが特に印象に残っています。見渡す限りが海ブドウでまるで海ブドウの世界に入ったような感じでした。



約10日間小栗さんとベトナムに行ってみて、いろいろな人と関わったり教わったりして、一日一日がとても新鮮でした。何と言っても小栗さんとの年の差が50歳! ということでした。とても元気でびっくりしました。僕も負けずにこれから一生懸命頑張りたいと思います。

「たごいまー!」— 京都から帰ってきました —

皆様、お久しぶりです。先日、高校を卒業して5年間の京都でのバスガイド生活を終えて帰ってきました。

京都でガイドという仕事を通して、たくさんの人と出会い、たくさんのお話を学ぶことができました。

! 楽しかった思い出、大変だった思い出... たくさんあります。楽しい旅のお手伝いのできるガイドの仕事が、好きでバスガイドになり、本当によかったと感じています。これからは、今まで学んだことを家の仕事をする中で生かしていきたいと思います。よろしくお願いします。次回はお嫁に行くときに登壇します。待ってね! 忘れられない思い出ですが.. (笑)